

## Poulet au citron

Écrit par Ginfis

Mercredi, 21 Avril 2010 16:28 -

---

Ingrédients :

Poulet :

4 pâtes de poulet  
zest et jus de citron  
1 petit oignon haché  
thym sel poivre  
30 cl de bouillon

sauce :

25 g de margarine  
25 g de farine

Marche à suivre :

Poulet :

enlever la peau des pattes de poulet  
mettre le poulet, le zest, le jus de citron, et tout le reste dans la cocotte.

Faire cuire 20 mn.

Sauce :

Faire fondre la margarine  
Ajouter la farine  
Cuire 1 mn  
Ajouter le jus de cuisson  
Faire cuire  
Décorer avec du cresson et des tranches de citron.

## **Poulet au citron**

Écrit par Ginfis

Mercredi, 21 Avril 2010 16:28 -

---

C'est très bon aussi en ne liant pas la sauce avec la farine et la margarine.